DOMAINE
MARCEL DEISS

Altenberg 2008

Grand Cru d'Alsace

Un vin à l'élégance et la légèreté si parfaites... Une bouche vibrante, crémeuse et fondue, riche et pourtant acidulée - où tout est mêlé en une synthèse magique: cépages et argile, vigneron et calcaire, fruits et grès rose, millésime et profondeur.

Note de dégustation

Robe lourde, épaisse avec des reflets oranges, des blancheurs cuivrées, des moirés d'or. Un nez très fruité, construit sur l'agrume confite et le frangipane, s'ouvrant à l'aération sur un miel d'acacias très profond, très acide et cristallisé, mêlé de zestes et de fruits rouges. En bouche, vin concentré, avec une acidité souveraine, très serrée et tendue, emprisonnant d'une main de fer une liqueur citronnée. Un grande pureté grasse, dont on ne perçoit la complexité que par la longueur inhabituelle du vin. En finale, le vin revient, rafraîchissant par son allant, une bouche digeste et salivante, ce qui, à ce stade de concentration (+ de 70 grammes de sucre restant) reste un mystère et une modernité absolues. Une sorte de pâte de citron vibrante qui, de ses petits poings têtus, revient frapper la muqueuse, la sollicite et l'excite, empêchant qu'on crache, empêchant qu'on oublie… Un sacré numéro que ce 2008 : vin d'énergie et de sapidité, tout à fait dans le type habituel du grand botrytis de l'Altenberg, mais avec une gaîté, une innocence supplémentaire qui me le fait adorer !

Vinification

Pressurage lent en raisins entiers. Fermentations lentes avec les levures indigènes, élevage en foudres de bois, sur lies, une année. Mise en bouteilles après une filtration lente et respectueuse, et un ajout minimal de sulfites.

Données techniques

Cépages

Tous les cépages Alsaciens complantés (13) même le Chasselas rose.

Superficie	Âge du vignoble	Densité de plantation	Rendements
1 ha	planté en 1997	8500 pieds/ha	20 hL/ha

Alcool	Sucre	Acidité totale
13 %vol	5.3 g/L	5.59 g/L

Conseils

Garde

Se déguste dès à présent mais possède un potentiel de garde de 20 à 30 ans

Service

Se Déguste entre 10 et 12°C, dans un verre Grand Cru.

Accord mets/vins

Foie Gras en terrine ou poêlé, belles volailles (poularde au miel et citron), crustacées (St Jacques, homard, gambas), plus généralement les plats à base de crèmes beurrées et les fromages à pâtes persillées.
C'est un vin qui possède de l'Umami et qui s'accorde avec tous les plats qui possèdent cette texture.

La complantation, l'art de mélanger les cépages dans un terroir est la plus ancienne forme de viticulture en Europe. Cependant, deux erreurs historiques ont amené à abandonner cette technique, ayant pour conséquence un appauvrissement dramatique de la biodiversité des vignobles, une mise en place accélérée des clones et un basculement vers des rendements pléthoriques. Heureusement la persévérance et l'opiniâtreté de quelques vignerons ont permis en 2005, un retour vers cette ancienne méthode, car la mention du cépage est maintenant totalement facultative en Alsace AOC ainsi que sur les 51 Grands Crus AOC. Nous reste maintenant à retrouver les encépagements originaux de chacun des Grands Terroirs alsaciens.

Certification Ecocert depuis 1997, certification Demeter.

Domaine Marcel Deiss
15 Route du Vin, 68750 Bergheim 03 87 93 80 43
www.marceldeiss.com